



Columna

Vivan los helados rojos!

Por Chef Marco Farías
Hortifrut



Llegó el verano, aparte de significar calor y piscina, también es el aumento en el consumo del maravilloso y refrescante helado de crema o de agua.

Para los más osados, está la opción de disfrutar de un helado hecho en casa, ya sea con ayuda de artefactos artesanales o modernas máquinas que sólo requieren agregar azúcares, frutas, aguas o lácteos y un par de horas de tiempo.

Los berries son un excelente aliado si decides hacerlo tú mismo. Frutillas, arándanos, frambuesas, moras ya sea por separado o mediante un delicioso mix de ellos, te refrescarán y agregarán una buena dosis de antioxidantes a tu vida.

Puedes utilizarlos en su estado natural con la línea Naturipe Farms o bien congelados.

Atrévete este verano y prueba un helado de frutilla con pimienta, o frambuesa con menta, o arándanos con nueces.

Personalmente soy feliz con un helado de frutilla, con trocitos de chocolate y una pizca de merquén, ¿raro?, ¿original?

¡Pruébalo y no te arrepentirás!



Entrevista al Chef

Raúl Gamarra

chef ejecutivo De Cangrejo a Conejo

Lo que yo tenía adentro era la cocina

Este abogado de profesión, reconoce su pasión por la cocina desde pequeño. Decidido a dar un rumbo distinto a su vida, hace 20 años se atrevió a dejar su tierra natal – Perú - para estudiar cocina en Chile, “la gente tiene que hacer lo que le gusta”, asegura.



¿Cómo ha sido la experiencia en De Cangrejo a Conejo?

Hace 10 años atrás estaba trabajando para líneas aéreas y cuando se me ofreció esta oportunidad no me equivoqué en aceptarla, era un desafío y una propuesta muy interesante. Actualmente estamos abriendo un nuevo local en La Dehesa.

¿Ha ido cambiando el paladar de los chilenos?

Cuando llegué el mercado era otro, antes la gente con un poco de pimienta se asustaba, el ají no lo soportaban, los agridulces tampoco, los platos eran prácticamente hechos por el comensal que escogía el acompañamiento, la salsa y el tipo de carne. Hoy el chef ofrece un plato terminado y hay un trabajo gastronómico que es súper importante.

¿Cuál crees que es la receta para tener éxito como chef?

Creo que mantener la humildad es muy importante, siempre hay que pensar que todavía falta por crecer y aprender más.

Berries

A mi me encantan, de hecho tenemos un Crumble de Berries que está desde los inicios del restaurante y no lo hemos sacado nunca de la carta. Tienen un colorido muy llamativo para los postres y el sabor me gusta bastante, además el agridulce va muy bien hoy en día.



Artículo: Cuidado de los alimentos en verano

Las altas temperaturas del verano hacen necesario que prestemos mayor atención a la conservación de los alimentos que consumimos para evitar enfermedades y posibles intoxicaciones.

Los gérmenes se reproducen a una velocidad impresionante: en doce horas, un germen puede multiplicarse por 20 millones. Por esto es necesario refrigerar los alimentos perecibles, a menos que vayan a ser consumidos inmediatamente, lo mismo con los alimentos preparados.

A continuación te damos algunos consejos generales para que tengas en cuenta:

- ▶ Los alimentos listos para su consumo no deben entrar en contacto con otros crudos, como carnes, pescados o verduras, para evitar la contaminación cruzada.
- ▶ Los productos lácteos, una vez abiertos, deben guardarse en el refrigerador y consumirse rápidamente. Conserva los quesos frescos en el refrigerador, evitando cambios bruscos de temperatura

- ▶ Los insectos, como moscas y mosquitos, que proliferan con el calor, son transmisores de gérmenes. Cubre con papel de aluminio o con film transparente los alimentos.
- ▶ La carne fresca es roja, con aspecto sedoso rojizo y no café. Comprueba que la grasa sea blanca, no amarillenta.



Berries:

Los productos de Hortifrut cumplen rigurosos procesos sanitarios que van desde su cosecha hasta la distribución en supermercados, manteniendo la cadena de frío en todo momento para asegurar que la mejor calidad llegue a tu mesa.

Recuerda que los berries frescos de la línea Naturipe Farms, deben mantenerse refrigerados a 2°C, los congelados a -18°C o en el friser. En el caso de los berries deshidratados consérvalos en un ambiente fresco y seco. Éstos tienen una duración de 1 año desde la fecha de elaboración.



Producto Destacado

www.hortifrut.cl/gastronomico

El mundo de la gastronomía y los berries

Hortifrut Gastronómico es un espacio creado para los amantes de la gastronomía dedicado especialmente al sector Food Service.

Se trata de un punto de encuentro culinario dentro de www.hortifrut.cl en donde puedes encontrar entrevistas a reconocidos chefs, artículos de gastronomía, recetas, noticias, información de nuestros productos y mucho más.

Cada mes incluimos una oferta especial para nuestros visitantes, con productos de primera calidad y precios realmente convenientes. Además puedes solicitar cotizaciones vía e-mail y pedir la visita de un vendedor, que te contactará para atender tus requerimientos.

¡Te invitamos a navegar por el apasionante mundo de los berries!

